



Neunzehn

TRADITIONELLE KÜCHE
NEU INTERPRETIERT

VORSPEISEN & KLEINIGKEITEN

Kohlrabischaumsuppe / Morcheln / Kerbelöl	9 €
Gebeizter Färörer-Lachs / Avocado creme / Kartoffelpuffer	13 €
Grüner Stangenspargel gratiniert / Ricotta / Feldsalat / Apfelsenfdressing	12 €
Salat „Robert“ / Salatmix / Putenbruststreifen / rosé Champignons	12 €
Carpaccio vom Rind / Ninas Olivenöl / Salat / Parmesanobel	12 €
Vorspeisenauswahl „Neunzehn“: von allem etwas	klein 15 € / groß 19 €



HAUPTSPEISEN

Feine Bandnudeln / Rinderfiletstreifen / Austernpilze / Bärlauchsoße	21 €
Ostsee-Bratheringe in „Sauer“ / Salat / Röstkartoffeln / Gurkenschmand	13 €
Ji Hao Lachsfilet gebraten / Spargelrisotto / Safranschaum	22 €
Wolfsbarsch gegrillt / Tomaten, Oliven & Bärlauch / Junge Kartoffeln	22 €
Kalbsleber / Kartoffel-Apfelstampf / Röstzwiebeln / Balsamicosoße	21 €
Rinderroulade / getrocknete Tomaten & Walnüsse / Spitzkohl / Brotknödel	20 €



NACHSPEISEN

Pistazien-Kaiserschmarrn / Buttermilchparfait / Rhabarber-Kompott	9 €
Dessertvariation „Neunzehn“	12 €



**Bei Unverträglichkeiten & Allergien bitte das Serviceteam ansprechen.
Wir helfen gerne.**